TIGER
タイガー魔法瓶

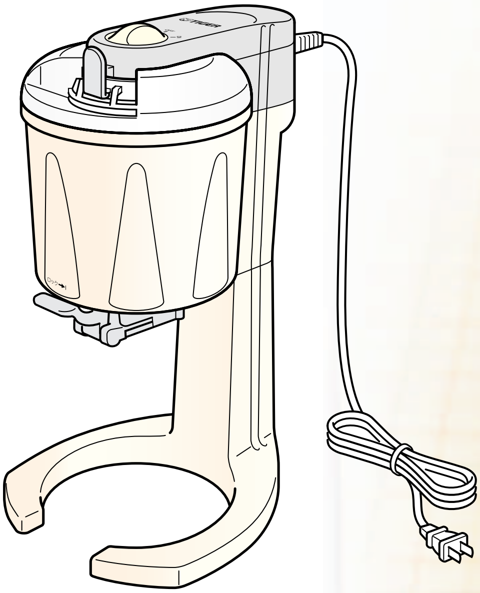
品番 **ABP-A 型** ❶

家庭用

タイガー ソフトクリームメーカー

取扱説明書〈保証書つき〉

**このたびは、お買い上げ誠にありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。**



点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日	年　月　日
ご購入店名 TEL　(　　)	

日本国内100V専用（交流100V以外の電源では使用できません）

もくじ

1 安全上のご注意 ・・・・・・・・・・・・・・2

2 お使いになる前に ・・・・・・・・・・・・6

各部のなまえとはたらき ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

過熱防止サーモスタットについて ・・・・・・・・ 6

3 使いかた ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

4 お手入れのしかた ・・・・・・・・・・ 12

レバー・ふた・羽根・蓄冷容器・本体・脚部のお手入れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

モーター部のお手入れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

消耗品について ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

ソフトクリームミックスレシピ ・・ 13

うまくできない?と思ったら ・・・ 18

故障かな?と思ったら ・・・・・・・・・ 19

仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

連絡先 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

保証とサービスについて ・・ 裏表紙

写真はイメージです。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）　（差し込みプラグを抜く）

⚠警告

一般家庭用交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

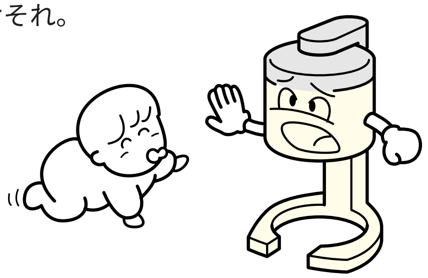
電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

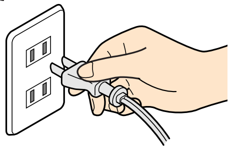
⚠注意

本製品を業務用として使用しない。
故障の原因。

不安定なところでは使用しない。
故障・けがの原因。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

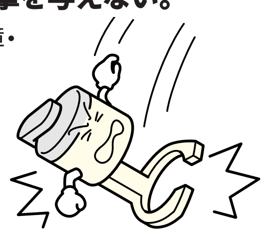
必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



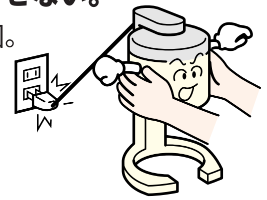
部品の取りつけ、取りはずしやお手入れするときは、スイッチをOFFにして電源プラグを抜いてから行う。
感電やけがのおそれ。

ソフトクリームミックス以外は入れない。
故障の原因。

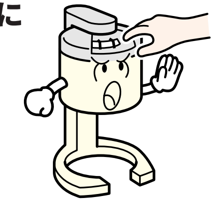
製品に強い衝撃を与えない。
感電・けが・故障・破損の原因。



運転中に移動させない。
故障・けがの原因。



運転中、蓄冷容器内に指や手を入れない。
けがの原因。

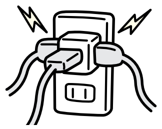


運転中、モーター部など製品の上部を取りはずさない。
けがの原因。

1 安全上のご注意

⚠注意

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



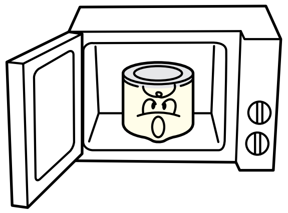
変形や破損など、異常があるときは使用しない。
感電のおそれ。

製品がセットされていない状態で通電しない。
故障の原因。

テーブルの端などに置かない。
落下して、故障やけがをする原因。

平らなテーブルなどに置いて使用する。
落下して、故障やけがをする原因。

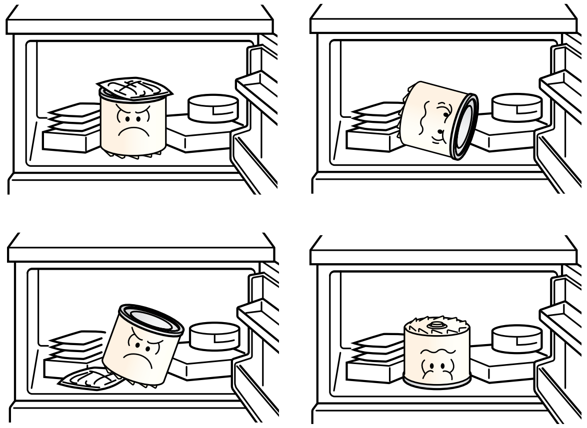
蓄冷容器を加熱したり、電子レンジの中に入れたりしない。
破裂のおそれ。



蓄冷容器の蓄冷剤がもれた場合は、飲み込んだり直接ふれたりしないように注意する。
万一、皮膚や衣服についた場合は、ただちに水で洗い流すこと。

蓄冷容器を落としたり、強い衝撃を与えない。
破損や蓄冷剤がもれる原因。

蓄冷容器を冷凍庫で凍らせるときは、蓄冷容器を傾けたり、開口部をふさいだり、ラップをかけたり、逆さにしたりしない。
蓄冷剤がうまく凍らなかったり、片寄って凍ったりして、ソフトクリームがうまく作れなくなる原因。必ず立てた状態で冷凍庫に入れること。（P７参照）



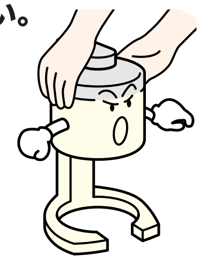
次のような場所では使用しない。
・水や油のかかりやすいところ。
・湿気の多いところ。
・火気の近く。
・直射日光が長時間当たるところ。
ショート・感電のおそれ、変形・故障の原因。

カラ運転はしない。
ソフトクリームミックスを入れないで運転させると、故障の原因。

２５分以上の連続使用はしない。（１回の最大連続使用時間:２５分）
モーター部の故障の原因。
くり返し使用する場合は、４０分以上間隔をあけること。

⚠注意

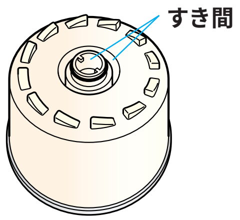
モーター部など、製品の上部のみを持って持ち運びしない。
製品が落下するなどして、けがや破損のおそれ。持ち運ぶときは、電源プラグを抜き、製品の脚部と本体を持って注意して行うこと。



丸洗いしたり、モーター部に水を入れたりしない。
ショート・感電のおそれ。

蓄冷容器を冷凍庫に入れるときは、必ず水分をよくふき取り乾燥させてから行う。
故障の原因。

蓄冷容器のお手入れをする際は、すき間の水分もよくふき取り乾燥させる。
すき間に水分が残ったままで冷凍すると、破裂するおそれ。



冷やした蓄冷容器を素手やぬれた手でさわらない。
手が蓄冷容器にくっついたり、凍傷のおそれ。必ずミトンや乾いたフキンを使用すること。

モーター部や本体後ろのすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●残ったソフトクリームを蓄冷容器の中に入れたままで長時間保存しない。
故障の原因になります。保存するときは、別の容器に移し替えて冷凍庫で保存してください。

●一度使用した蓄冷容器を続けて凍らせる場合は、蓄冷剤が室温で液状になる（蓄冷容器を振ってポチャン、ポチャンという音がする状態）まで解凍してから行う。
冷えにムラができて、ソフトクリームがうまく作れなくなる場合があります。

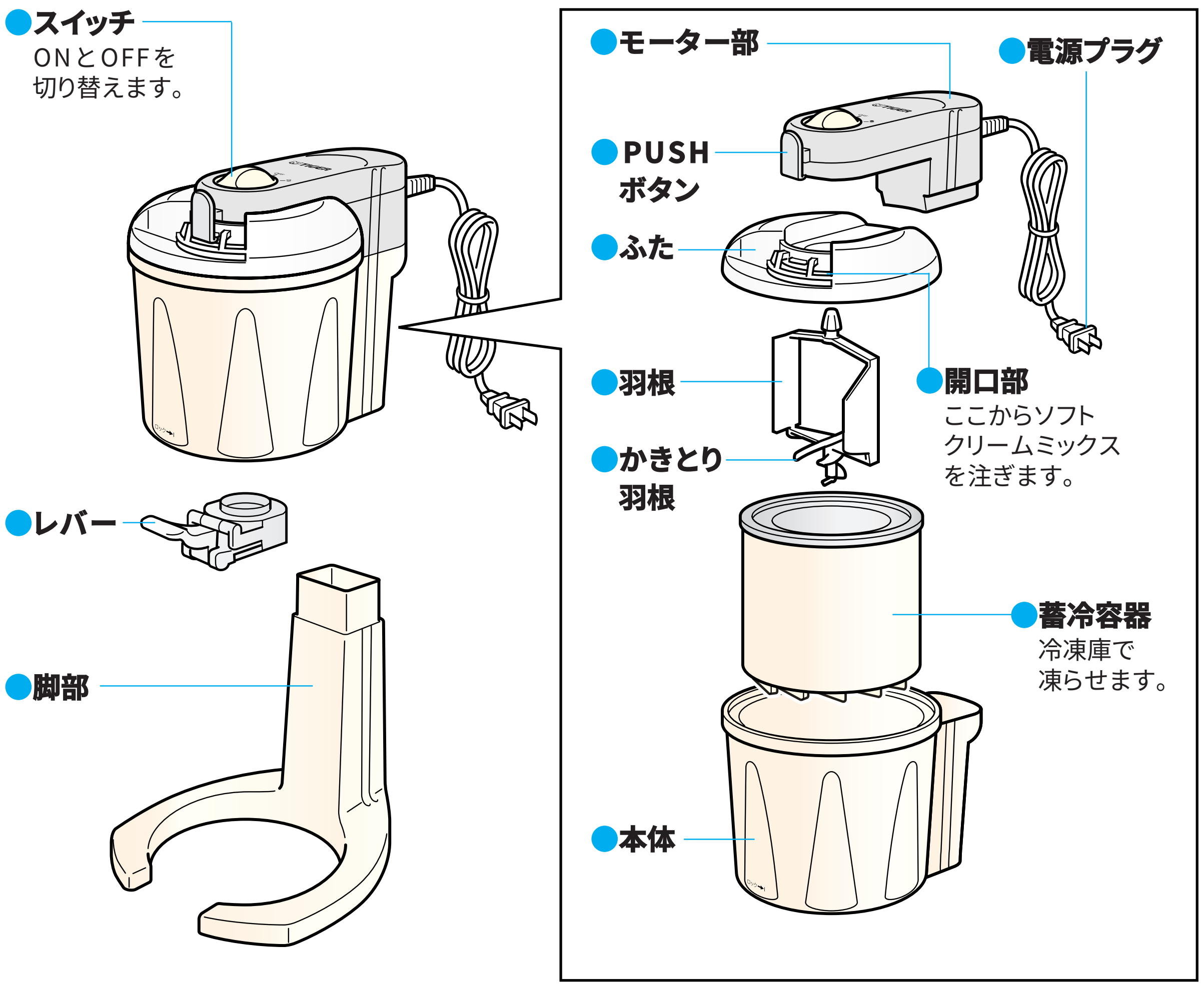
●蓄冷容器を冷凍庫に長期間入れたままにしておかない。
長期間入れたままにしておくと、蓄冷容器が劣化し（特に底面）、破損するおそれがあります。

●ソフトクリームを上からすくって取り出すときは、ナイフや金属製のスプーンなどを使用しない。
蓄冷容器が傷つくおそれがあります。木製やゴム製のヘラ、プラスチック製のスプーンなどを使用してください。

●スイッチをＯＮにしてから２０分以内には、一度ソフトクリームを出して、できあがり状態を確認する。
調理時間が長くなると、ソフトクリームがかたくなって出なくなったり、モーター部に負担がかかるおそれがあります。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき



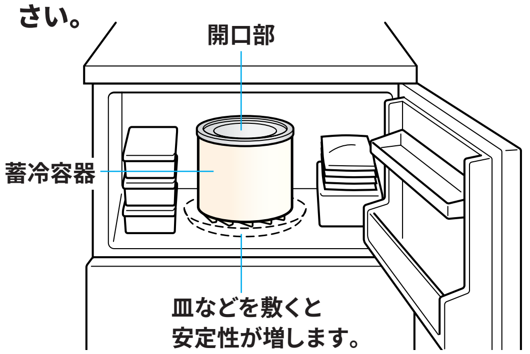
過熱防止サーモスタットについて

モーターの温度が上がりすぎるのを防ぐため、過熱防止サーモスタットがついています。
ソフトクリームの調理時間が25分以上になると、ソフトクリームがかたくなって出なくなったり、モーター部に負担がかかったりして、過熱防止サーモスタットが働き、運転が停止することがあります。

3 使いかた

1 蓄冷容器を冷凍庫で12時間以上凍らせておく

蓄冷容器の開口部を上にして直立させた状態で、冷凍庫に12時間以上入れておきます。
安定性が悪いときは、皿などの上に置いてください。



⚠注意	必ず立てた状態で冷凍庫に入れる。

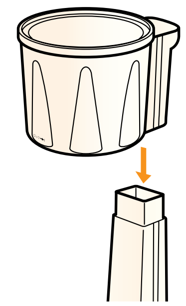
傾けたり、開口部をふさいだりラップをかけたり、逆さにしたりしないでください。蓄冷剤がうまく凍らなかったり、片寄って凍ったりして、ソフトクリームがうまく作れなくなることがあります。（P4参照）

ご注意

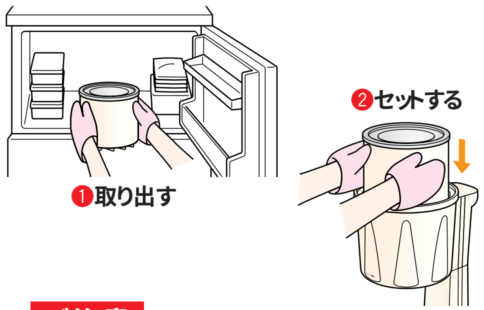
- スリースター ＊＊＊（JISで定められた冷凍室記号:−18℃以下）以上の冷凍庫で凍らせてください。冷凍室記号は、冷凍庫（冷蔵庫）の本体・取扱説明書に記載されています。冷凍室記号がわからない場合は、ご使用の冷凍庫（冷蔵庫）のメーカーにお問合せください。
- 冷凍庫の温度調節は、「中」または「強」にしてください。

2 13～18ページを参照してソフトクリームミックスを作り、冷蔵庫で約1～2時間冷しておく

3 本体を脚部にセットする

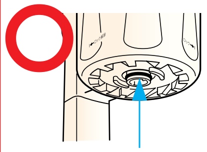


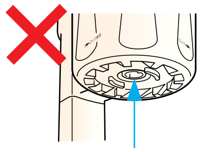
4 冷凍庫から「1」で凍らせておいた蓄冷容器を取り出し、本体にセットする



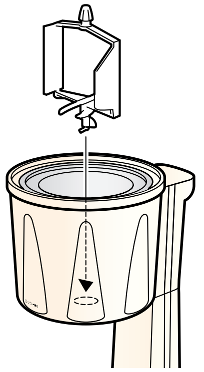
ご注意

- ミトンや乾いた布を使用してセットしてください。また、内側をさわらないでください。
- 最後まで手を添えてゆっくりとセットしてください。
- 蓄冷容器が本体に確実にセットされていることを確認してください。


蓄冷容器が確実にセットされている

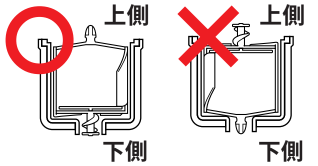

蓄冷容器が確実にセットされていない

5 羽根をセットする



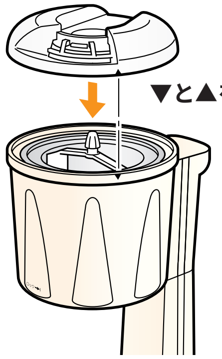
ご注意

羽根の方向は正しくセットしてください。

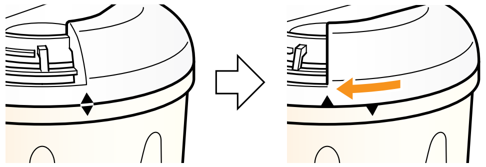


6 ふたをセットする

①本体の縁とふたの縁にある▼と▲の印を合わせる。

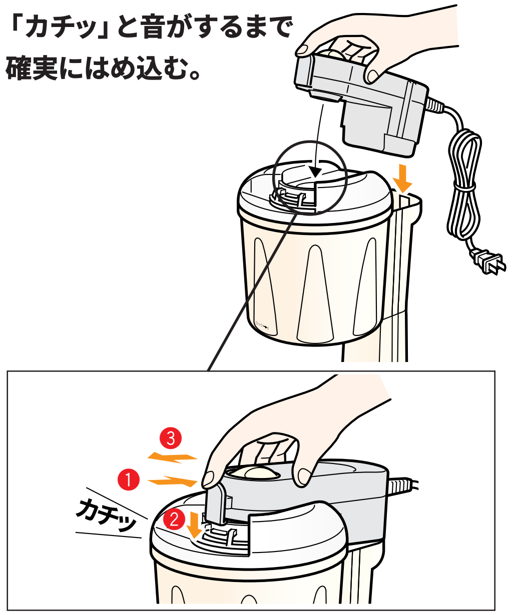


②時計まわり（右まわり）にまわして確実にセットする。



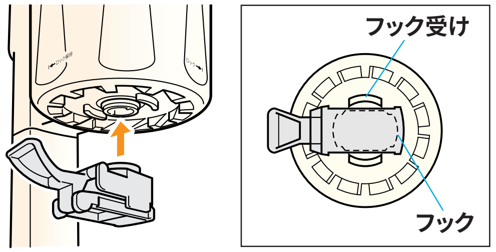
7 モーター部をセットする

「カチッ」と音がするまで確実にはめ込む。

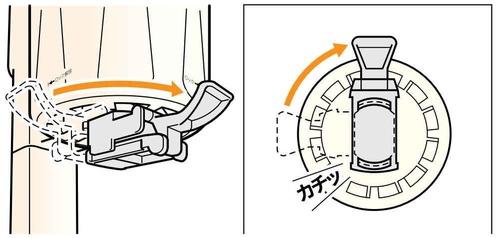


8 レバーをセットする

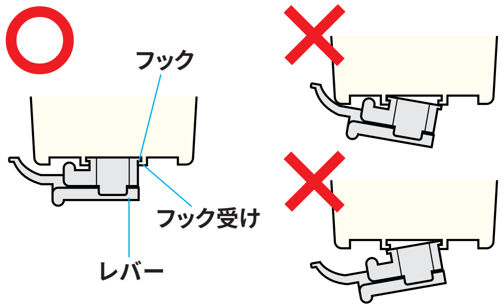
①本体の「ロック解除」の向きにレバーを合わせる。



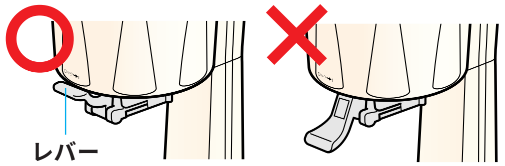
②「ロック」の方向へまわす。



③レバーが確実にセットされていることを確認する。

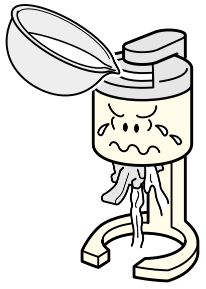


④レバーが押し上げられた状態であることを確認する。



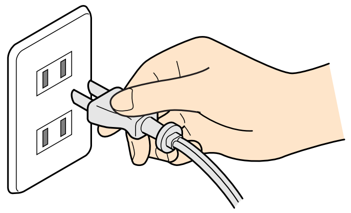
ご注意

ソフトクリームミックスを注ぐ際にこぼれますので、レバーが確実にセットされ、押し上げられた状態であることを確認してください。



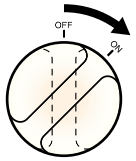
9 電源プラグを確実に差し込む

※スイッチがOFFになっていることを、必ずご確認ください。

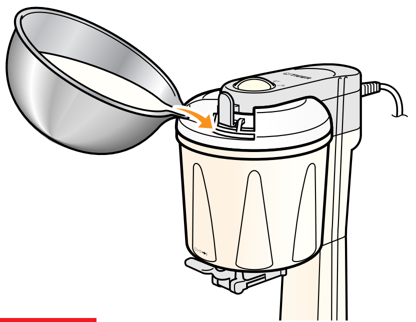


10 スイッチをONにして、用意しておいたソフトクリームミックスをふたの開口部から注ぐ

①スイッチをONにする。
モーターのまわる音がします。



②レバーが押し上げられた状態であることを確認した後、スイッチはONのままでソフトクリームミックスを注ぐ。



ご注意

- ●レバーが確実にセットされ、押し上げられた状態であることを、必ずご確認ください。
- ●ソフトクリームミックスをこぼさないように、ゆっくりと注いでください。
- ●スイッチはOFFにせず、ONのままで行ってください。OFFのままソフトクリームミックスを注ぐと、羽根が凍りつき、回転しなくなるおそれがあります。
- ●600mL以上のソフトクリームミックスを蓄冷容器に入れないでください。ソフトクリームミックスを入れすぎると、調理中にあふれ出るおそれがあります。
- ●注ぎ口のあるボウルを使用すると、便利です。また、プラスチック製のボウルは温度管理が難しいので避け、ステンレス製を使用してください。

11 できあがったら（下記「できあがり時間の目安について」参照）、スイッチはONのままでレバーを押し下げ、ソフトクリームを出す

レバーを押し下げるとソフトクリームが出て、押し上げると止まります。（コーンで約８個分作れます。）

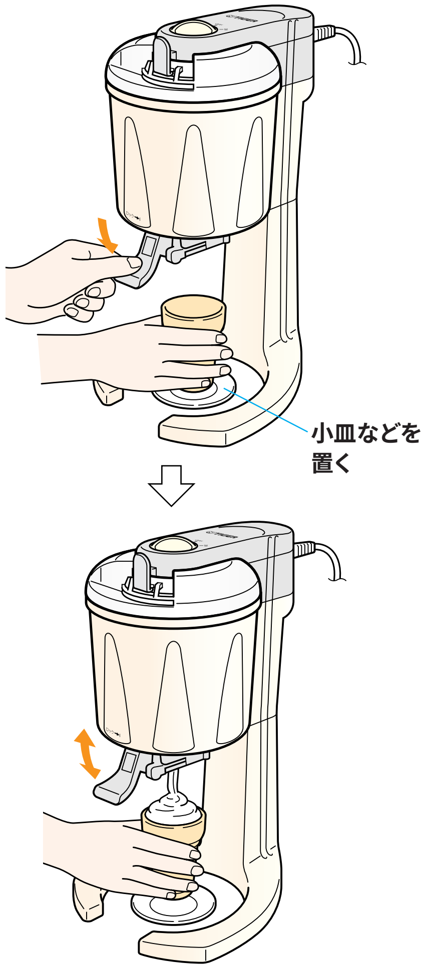
※はじめてご使用になる際にレバーがかたいことがありますが、ご使用に伴いやわらかくなります。

※ソフトクリームの出始めに液体状のものが出ますので、小皿などで取ってからご使用ください。

※ソフトクリームを出した後、レバーに付着したソフトクリームが溶けて落ちることがあるため、小皿などをレバーの下に置いてください。

※安定剤や乳化剤などの添加物を使わないため、素材の味が引き立ったやわらかいソフトクリームができあがります。

※調理時間が長すぎると、ソフトクリームがかたくなり、出にくくなるのでご注意ください。



ご注意

- ●スイッチはOFFにせず、ONのままで行ってください。OFFにすると、羽根が凍りつき回転しなくなるおそれがあります。
- ●スイッチをONにしてから２０分以内には、一度ソフトクリームを出してできあがり状態を確認してください。
  ソフトクリームがかたくなって出なくなったり、モーター部に負担がかかるおそれがあります。
- ●ソフトクリームの調理時間が２５分以上になると、過熱防止サーモスタットの働きで運転が停止することがあります。

＜できあがり時間の目安について＞

夏　　期	１５～１７分
春・秋・冬期	１３～１６分

※できあがり時間は目安です。また、室温に大きく左右されます。

※無添加のため、しぼり出し初めはかなりやわらかめです。

※ソフトクリームはできるだけ左記の時間内に出し切ってください。調理時間が長いと、ソフトクリームがかたくなり出てこなくなります。ソフトクリームが出てこなくなった場合は、アイスクリームとしてお楽しみいただけます。（P１１参照）

ご注意

- ●夏期は１２分、春・秋・冬期は１０分過ぎ頃からレバーを下げ、ソフトクリームが5～6cm程度つながってギザギザがついた状態で出てくればできあがりですので、様子を見てください。
- ●さつまいもやクリームチーズなどのペースト状のものを入れた場合、１～２分早くできあがります。

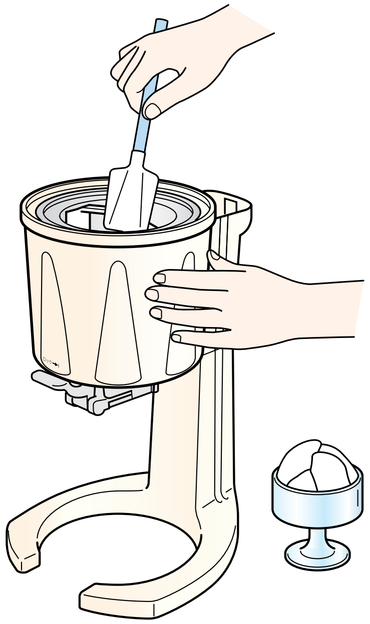
12 使用が終わったらレバーを押し上げる

13 スイッチをOFFにして電源プラグを抜く

ソフトクリームがあまったり、かたくなりすぎて出てこなくなった場合は・・・

1 モーター部・ふたを取りはずします。
※レバーは、取りはずさないでください。

2 残ったクリームを木製ヘラ・ゴムヘラ・プラスチック製のスプーンなどで取り出し、そのまま召し上がったり冷凍庫で保存したり、アイスクリームとしてお楽しみいただけます。



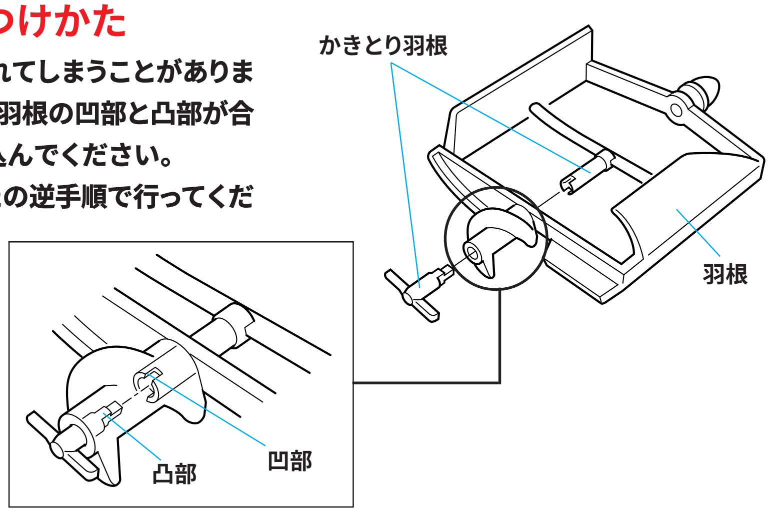
ご注意

- ●安定剤や乳化剤などの添加物を使わないため、冷凍庫での長期保存はしないでください。（残ったクリームは、できるだけ早くお召し上がりください。）
- ●ナイフや金属製のスプーンなどは、使用しないでください。
- ●かきとり羽根がはずれた場合は、下記を参照して取りつけてください。

かきとり羽根の取りつけかた

調理後、かきとり羽根がはずれてしまうことがあります。はずれた場合は、かきとり羽根の凹部と凸部が合うように、羽根に確実にはめ込んでください。

※取りはずしは、取りつけかたの逆手順で行ってください。



4 お手入れのしかた

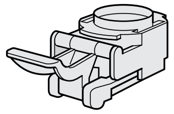
⚠注意	スイッチをOFFにして、電源プラグを抜いて部品を取りはずした後、お手入れする。また、ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

ご注意

- ●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤など）は使わないでください。
- ●部品を取りはずした後、お手入れをしてください。
- ●熱湯につけたり、食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

レバー・ふた・羽根・蓄冷容器・本体・脚部のお手入れ

洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗った後、乾いた布で充分に水分をふき取り乾燥させます。



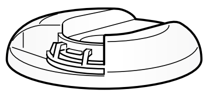
レバー

羽根

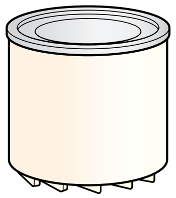
※かきとり羽根は、取りはずしてお手入れした後、羽根に確実に取りつけてください。（P11参照）

ご注意

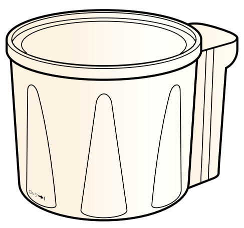
- ●蓄冷容器を冷凍庫に入れるときは、必ず水分をよくふき取り乾燥させてから入れてください。（P4・5参照）
- ●破損するおそれがありますので、長期間蓄冷容器を冷凍庫に入れたままにしないでください。（P5参照）



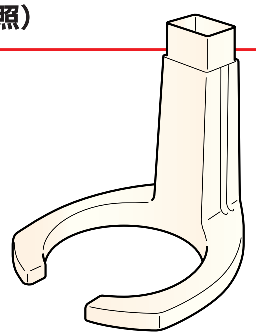
ふた



蓄冷容器



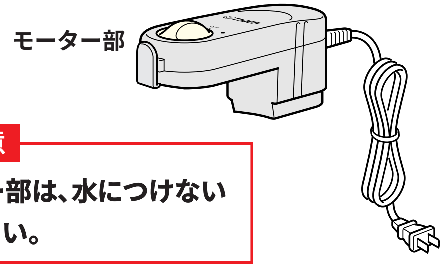
本体



脚部

モーター部のお手入れ

乾いた布でふきます。
汚れが落ちにくい場合は、布をぬるま湯に浸し、かたくしぼってふいた後、乾いたやわらかい布でふきます。



ご注意

モーター部は、水につけないでください。

消耗品について

蓄冷容器・レバーについているパッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

ソフトクリームミックスレシピ

Soft Cream Mix ―Recipe―

ソフトクリームミックスレシピ　もくじ

バニラ	14	キルシュ	15	グレープ	17
かぼちゃ	14	さつまいも	15	黒ゴマ	17
紅茶	14	ジンジャー&ハニー	16	クリームチーズ	17
コーヒー	14	バナナ	16	チョコ	17
キャラメル	15	ストロベリー	16	マンゴー	18
マロン	15	抹茶	16	ほうじ茶	18

写真はイメージです。

作りかた

※温度管理が重要です。必ず記載された温度を守ってください。
※詳しくは、14～18ページのレシピを参照してください。

1 約40℃のお湯で湯せんしながら、ゼラチン以外の材料をレシピ通りによく混ぜ合わせる

ワンポイント ボウルは注ぎ口のあるものを使用すると、便利です。また、プラスチック製のボウルは温度管理が難しいので避け、ステンレス製を使用してください。

ご注意
- ●材料は正確に量ってください。
- ●生クリームは、乳脂肪分45%以上のものを使用してください。また、植物性油脂の生クリームは使用しないでください。
- ●牛乳は成分無調整のものを使用してください。（加工乳などは使用しないでください。）

2 ゼラチンを①または②の方法で完全に溶かす
（完全に溶けると薄い褐色の液体になります。）

<ゼラチンの上手な溶かしかた>

①60～80℃の大さじ2のお湯に粉ゼラチンを、粒のひとつひとつをパラパラに落とす感じで入れてよく混ぜる。

ワンポイント 液温は50～60℃を保ってください。濃度が高いので冷めるとすぐに固まります。固まった場合は、湯せんして50～60℃にし、完全に溶かしてください。

②ゼラチンを大さじ2の水でふやかし、その後湯せんして液温を50～60℃に上げて完全に溶かす。

ご注意
- ●ゼラチンに溶け残りができると、ソフトクリームにダマができたり、食感が悪くなりますので、よく溶かしてください。
- ●粉ゼラチン、お湯（水）は、必ずレシピの分量を守ってください。
- ●液温が高すぎると、ゼラチンの固める力が弱まりますので、液温は50～60℃を保ってください。

3 約40℃のお湯で湯せんしながら、ゼラチンを入れてよく混ぜ合わせる

ご注意 ゼラチンが溶け残ってソフトクリームがうまくできないことがありますので、ソフトクリームミックスの温度を約30～40℃にしてゼラチンを加えてください。

4 ボウルを湯せんからはずし、冷水でソフトクリームミックスの温度を約20℃まで下げる（粗熱をとる）
※気温の高いときは、氷水を使用してください。

5 冷蔵庫で冷やす
※春・秋・冬期は、約1時間、夏期は約2時間を目安に冷やしてください。
（ソフトクリームミックスがとろっとした感じになります。）

ソフトクリームミックスの温度の目安:約11～14℃

ワンポイント 冷やしたソフトクリームがかたまる（プレーンヨーグルトのかたさ）ことがありますが、異常ではありません。

ご注意 ソフトクリームミックスの温度が15℃以上の場合、ソフトクリームがうまくできないことがありますので注意してください。

バニラ ソフトクリーム
Vanilla Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
バニラビーンズ…1本

■つくりかた

①バニラビーズのサヤに切れ目を入れ、スプーンやヘラなどで中の種をこそげ取る。
②①の種をほぐし、砂糖とよく混ぜる。
③牛乳に②の砂糖を加え、湯せんしながら砂糖をよく溶かす。
④③に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
⑤④に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑥ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント　バニラビーンズのかわりに、バニラエッセンスをお使いいただいてもおいしくいただけます。生クリームを加える際に、バニラエッセンス適量を加えてください。

ご注意　バニラビーンズは、ソフトクリームミックスの中で均一になるように、よくほぐしてから砂糖と混ぜてください。

紅茶 ソフトクリーム
Tea Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
紅茶ティーバッグ…2個

■つくりかた

①紅茶ティーバッグに熱湯100mLを注ぎ、蒸らしておく。
②ボウルに牛乳・砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③①でつくった紅茶を、大さじ2取り②へ加える。
④①で使ったティーバッグのうち、1個から紅茶の葉を取り出す。
⑤④を③に加える。
⑥⑤に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
⑦⑥に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑧ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ご注意　ソフトクリームを出すときに詰まるおそれがありますので、必ず紅茶の葉はティーバッグのものを使用してください。

かぼちゃ ソフトクリーム
Pumpkin Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
かぼちゃ（裏ごし）…40g

■つくりかた

①かぼちゃは、ゆでた後、皮をむいて裏ごししておく。（味はつけない）
②ボウルに①の裏ごししたかぼちゃと生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に牛乳・砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で約1〜2時間冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

コーヒー ソフトクリーム
Coffee Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
インスタントコーヒー…3g

■つくりかた

①インスタントコーヒーをボウルに入れ、大さじ1の湯を加え、よく溶かす。
②①に牛乳を加え、さらに砂糖を加え、湯せんしながらよく溶かす。
③②に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

キャラメル ソフトクリーム
Caramel Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…40g
粉ゼラチン…4g
砂糖（キャラメルシロップ用）…50g

■つくりかた

①キャラメルシロップをつくる:片手なべに砂糖50gと水大さじ2を入れ、加熱する。茶色く色づいてきたら、火を止め、水大さじ2を加えてよく混ぜる。固まらないように湯せんしておく。
②ボウルに砂糖40g・牛乳を加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に①でつくったキャラメルシロップを大さじ2加え、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に生クリームを入れ、さらによく混ぜる。
⑤④に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑥ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント
- 市販のキャラメルシロップを加えてもおいしくいただけます。（大さじ2）
- お好みにより、少し多めにキャラメルシロップを加えても結構です。（キャラメルシロップを砂糖75g、水の量は同じでつくります。また、市販のシロップの場合は、大さじ3にします。）

キルシュ ソフトクリーム
kirsch Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…5g
キルシュ…大さじ2

■つくりかた

①牛乳に砂糖を加え、湯せんしながら砂糖をよく溶かす。
②①に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
④ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、キルシュを加えてから冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント　ラム酒を使っても、おいしくいただけます。

ご注意
- ●アルコールが入っていますので、お子様が召し上がるのはご遠慮ください。
- ●アルコール度数の高いお酒は、ゼラチンの固める力を弱めますので、できあがりはやわらかめになります。また、材料の分量は必ず守ってください。

マロン ソフトクリーム
Marron Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…40g
粉ゼラチン…4g
マロンペースト…30g

■つくりかた

①ボウルにマロンペースト・生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
②①に牛乳・砂糖を入れ、よく混ぜる。
③②に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
④ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

さつまいも ソフトクリーム
Sweet potato Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
さつまいも（裏ごし）…30g

■つくりかた

①さつまいもは、ゆでておき皮をむいた後、裏ごししておく。
②ボウルに①の裏ごししたさつまいもと生クリームを入れ、さつまいもが均一になるようによく混ぜる。
③②に牛乳・砂糖を加え、湯せんしながらよく溶かす。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ジンジャー＆ハニーソフトクリーム
Ginger&Honey Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･40g
粉ゼラチン･･･4g
はちみつ･･･30g
しょうが搾り汁･･･大さじ1

■つくりかた
①あらかじめ、しょうがはすりおろし、キッチンペーパー等につつんで搾り汁をとっておく。
②ボウルに牛乳･砂糖･はちみつを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④①のしょうがの搾り汁を耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（強）で約30秒加熱してから③に加える。
⑤④に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑥ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ご注意 ●生のしょうがには、タンパク質分解酵素が含まれていますので、ソフトクリームがうまくできないことがあります。必ず電子レンジで加熱してから使用してください。
●他のソフトクリームより2～3分程、できあがりに時間がかかることがあります。

ストロベリーソフトクリーム
Strawberry Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･40g
粉ゼラチン･･･4g
イチゴジャム･･･30g

■つくりかた
①ボウルに牛乳･イチゴジャム･砂糖を加え、湯せんしながらイチゴジャムと砂糖をよく溶かす。
②①に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
④ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント ●市販のストロベリーソースを使ってもおいしくいただけます。
●市販のブルーベリーソースを使うと、ブルーベリーソフトクリームがお楽しみいただけます。

ご注意 ●果肉は詰まりやすいので、なるべく取り除いてから使用してください。
●ペクチンを多く含むもの（イチゴジャムに含まれている場合）は、ゼラチンの固める力を弱めますので、材料の分量を必ず守ってください。

バナナソフトクリーム
Banana Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･50g
粉ゼラチン･･･4g
バナナ（裏ごし）･･･30g

■つくりかた
①バナナはあらかじめ裏ごししておく。
②ボウルに①の裏ごししたバナナと牛乳･砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

抹茶ソフトクリーム
Powdered green tea Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･50g
粉ゼラチン･･･4g
抹茶･･･大さじ1

■つくりかた
①ボウルに抹茶を入れ、大さじ3の湯でよく溶かす。
②①に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に砂糖･牛乳を入れ、さらによく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

グレープソフトクリーム
Grape Soft Cream

■材料
牛乳･･･200mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･40g
粉ゼラチン･･･4g
100%グレープジュース･･･100mL

■つくりかた
①ボウルに牛乳･砂糖を加え、湯せんしながら砂糖をよく溶かす。
②①にグレープジュース加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント 市販の100%リンゴジュースを使うと、リンゴソフトクリームがお楽しみいただけます。また、その際に生のリンゴは使用しないでください。

ご注意 生のブドウは使用しないでください。生の果物にはタンパク質分解酵素が含まれていますので、ソフトクリームがうまくできない原因になります。

黒ゴマソフトクリーム
Sesame Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･50g
粉ゼラチン･･･4g
黒ゴマペースト（砂糖添加済）･･･20g

■つくりかた
①ボウルに黒ゴマペースト･生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
②①に牛乳･砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
④ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ワンポイント 無糖のゴマペーストの場合は、ペースト20gとハチミツ10gをよく混ぜておいてから使用します。

クリームチーズソフトクリーム
CreamCheese Soft Cream

■材料
牛乳･･･280mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･50g
粉ゼラチン･･･4g
クリームチーズ･･･80g

■つくりかた
①クリームチーズを耐熱容器に入れ、電子レンジ（強）で30秒加熱する。
②①をボウルに入れ、湯せんしながらよく練る。
③②に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に砂糖･牛乳を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。。
⑤溶け残ったチーズを取り除くために、④をこし器でこす。
⑥⑤に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑦ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ご注意 溶け残ったチーズは、必ず取り除いてください。

チョコソフトクリーム
Chocolate Soft Cream

■材料
牛乳･･･300mL
生クリーム･･･150mL
砂糖･･･50g
粉ゼラチン･･･4g
製菓用スイートチョコレート･･･30g

■つくりかた
①ボウルにチョコレートを入れ、湯せんで溶かす。
②①に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に砂糖と牛乳を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春･秋･冬期は約1時間、夏期は約2時間）

ご注意 チョコレートが分離してきれいに混ざらないことがありますので、チョコレートは必ず生クリームに溶かしてください。

Soft Cream Mix —Recipe—

ソフトクリームミックスレシピ

マンゴー ソフトクリーム
Mango Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
マンゴー（缶詰）…50g
缶詰マンゴーのシロップ…大さじ1

■つくりかた

①缶詰のマンゴーを裏ごししておく。
②ボウルに①の裏ごししたマンゴーと牛乳・砂糖・缶詰マンゴーのシロップを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③②に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
④③に大さじ２の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑤ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約２時間）

ご注意 生のマンゴーは使用しないでください。生の果物にはタンパク質分解酵素が含まれていますので、ソフトクリームがうまくできない原因になります。

ほうじ茶 ソフトクリーム
Roasted tea Soft Cream

■材料

牛乳…300mL
生クリーム…150mL
砂糖…50g
粉ゼラチン…4g
ほうじ茶（ティーバッグ）…1人用4個、または1L用1個（約8g相当）

■つくりかた

①ほうじ茶は熱湯100mLで抽出しておく。
②ボウルに牛乳・砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
③①でつくったほうじ茶を大さじ２取り、②に加える。
④③に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
⑤④に大さじ２の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
⑥ボウルを湯せんからはずし、粗熱をとり（約20℃まで下げる）、冷蔵庫で冷やす。（冷やす時間の目安:春・秋・冬期は約1時間、夏期は約２時間）

ワンポイント ティーバッグの方が濃く抽出されます。葉を使用される場合は、葉12gに熱湯100mLを注ぎ、茶こしでこして使用します。

うまくできない?と思ったら

できあがったソフトクリームがうまくできないと思ったときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	蓄冷容器を凍らせるとき		ソフトクリームミックスを作るとき									
こんなとき ＼ 参照ページ	蓄冷容器を立てた状態で12時間以上冷凍庫で凍らせていない	一度使用した蓄冷容器を続けて凍らせる場合に、蓄冷剤が室温で液状になるまで解凍してから行わなかった	材料の分量を正確に量らなかった（材料の分量を守って作らなかった）	記載された温度を守って作らなかった	成分無調整の牛乳を使わずに加工乳などを使用した	45％未満または植物性油脂の生クリームを使用した	材料をよく混ぜ合わせなかった	ゼラチンを完全に溶かさなかった	生の果物を使用した	チョコレートを生クリームに溶かさなかった（チョコソフトクリームのみ）	しょうが汁を電子レンジで加熱せずに使用した（ジンジャー＆ハニーソフトクリームのみ）	ソフトクリームミックスを冷蔵庫で冷さずに冷凍庫で凍らせた
	4・7	5	13〜18									
できあがったソフトクリームが やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
かたすぎる			●	●								●
ダマができる			●	●			●	●				
食感が悪い			●	●			●	●				
分離する			●				●		●	●		

故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠警告　修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
運転しない	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	3・9
運転が停止する	25分以上連続して使用していませんか。	25分以上連続して運転を続けると、過熱防止サーモスタットの働きで運転が停止することがあります。40分以上、間隔をあけなければ使用できません。	4・6
スイッチをまわしても運転しない	スイッチを確実にONの位置までまわしていますか。	「カチッ」と音がするまで、確実にまわしてください。	9
	羽根に異物がついていませんか。	ご使用後は必ずお手入れしてください。	12
	下記のような誤った使いかたをすると、羽根が凍りついて作動しなくなります。 ●スイッチがOFFの状態でソフトクリームミックスを注いだ。 ●スイッチをONにしてから20分以内にソフトクリームを出さなかった。 ●運転途中でスイッチをOFFにした。		9・10
ソフトクリームが出ない、またはソフトクリームが出にくい	スイッチをONにしてから20分以内に、一度ソフトクリームを出していますか。	20分以上ソフトクリームを出さないでまわすとソフトクリームがかたくなり出なくなりますので、スイッチをONにしてから20分以内には、一度ソフトクリームを出してください。	5・10
	かきとり羽根がはずれていませんか。	かきとり羽根を確実に取り付けてご使用ください。	11
レバーがかたい	—	はじめてご使用になる際にレバーがかたいことがありますが、ご使用に伴いやわらかくなります。	10
ソフトクリームミックスがあふれる	ソフトクリームミックスを600mL以上入れていませんか。	ソフトクリームミックスを入れすぎると、調理中にあふれ出ます。	9
	スイッチをONにしてから20分以上ソフトクリームを入れたままにしていませんか。	20分以上ソフトクリームを出さないでまわすとあふれることがありますので、スイッチをONにしてから20分以内には、一度ソフトクリームを出してください。	5・10
ソフトクリームの出始めに液体状のソフトクリームが出る	—	異常ではありません。 小皿などで液体状のものを取ってからご使用ください。	10

仕様

電源	周波数	消費電力	定格時間	外形寸法（約cm）			質量（約kg）	コードの長さ（約m）
				幅	奥行き	高さ		
100V	50/60Hz	25/21W	25分	22	27.2	42.6	3.1	1.7